

TERRE *f* ERME

DOSSIER SPÉCIAL

*Agriculture et conso alimentaire
au petit écran!* **06**

VERBATIM

*Philippe Limbourg, une plume
au service de notre gastronomie!* **12**

LA CRÈME DE LA CRÈME

*Entrepreneur de Jardins de Wallonie,
un titre reconnu!* **15**

HORS DES SENTIERS BATTUS

*Montignies-sur-Roc,
la perle des Hauts-Pays!* **16**

Sommaire

TERRE FERME

NUMÉRO 06 | PRINTEMPS 2018

Magazine d'information trimestriel
édité par l'Agence Wallonne
pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur
T. 081 33 17 00 - F. 081 30 54 37
info@apaqw.be - www.apaqw.be

 AgricultureWallonie

 @APAQ_W

 APAQ-W

ÉDITEUR RESPONSABLE

Philippe Mattart (Directeur Général)

RÉDACTEURS

Christine Anceau, Eric Boschman,
Françoise Dargent, Pierre-Mathieu Delvaux,
Philippe Mattart, Vanessa Poncelet, Luc Roisin,
Claude Sauvage, Geoffroy Simonart,
Isabelle Tasiaux, Fabian Wilmet

COUVERTURE

Entrepreneur de Jardins de Wallonie 2018
Réalisation à Butgenbach de Jean Nickell SPRL
de Malmedy - Médaille d'Or dans la catégorie
de plus de 1.000m²

MISE EN PAGE

Jean-Christophe Horemans

IMPRESSION & ROUTAGE

Imprimerie Graphius

Imprimé sur papier FSC label certified.

Publication trimestrielle gratuite.

Ne peut être vendue.

Toute reproduction totale ou partielle nécessite
une autorisation préalable de l'éditeur responsable.

ABONNEMENT

Si vous souhaitez vous abonner afin de recevoir
la revue papier ou la revue numérique, veuillez
s'il vous plaît compléter le formulaire d'inscription
en ligne sur www.apaqw.be/News/TerreFerme.aspx

DÉSABONNEMENT

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette revue, veuillez
adresser un mail à info@apaqw.be avec pour objet
«Revue TerreFerme» et la mention de vos coordonnées
complètes (reprises sur l'étiquette).

3 EN QUELQUES MOTS ...

Éditorial

4 HUMEUR DE PRINTEMPS

Mai 68 / Mai 18. Cinquante ans plus tard ...

5 AUTANT SAVOIR

Les produits de qualité différenciée méritent tout notre attention !

6 DOSSIER SPÉCIAL

Agriculture et conso alimentaire au petit écran !

8 EXCEPTÉ CIRCULATION LOCALE

Entre coopérative et coworking agricole

9 EN PROVINCE

Le Hainaut, une province agricole et agroalimentaire !

11 ÉCHO DES CAMPAGNES

Découvrez les mille et une facettes des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

12 VERBATIM

Philippe Limbourg, une plume au service de notre gastronomie !

15 LA CRÈME DE LA CRÈME

Entrepreneur de Jardins de Wallonie, un titre reconnu !

16 HORS DES SENTIERS BATTUS

Montignies-sur-Roc, la perle des Hauts-Pays !

19 LA CUISINE AU JOUR LE JOUR

Potée au chou frisé et côte de porc Columbus

20 À ÉPINGLER

Agenda & parutions



Le rideau vient de tomber sur l'édition 2018 du salon international de l'agriculture à Paris. Une fois de plus, cet immense rassemblement populaire a célébré l'atavisme rural de la France. Une fois de plus, les micros des grands médias sont régulièrement apparus haut-perchés au-dessus de grappes humaines progressant dans les allées des sept pavillons du parc des expositions. Au cœur de ces petits attroupements, on ne pouvait que deviner quelque personnalité politique se frayant difficilement un chemin dans la foule, touchant familièrement le pelage d'une vache laitière ou s'arrêtant devant l'échoppe d'un fromager auvergnat. Car malheur aux décideurs de l'Hexagone qui oublient que la ruralité est le coffrage socioéconomique et culturel de leur pays. Je dis bien socioéconomique et culturel. Parce que le salon de Paris est le lieu où, sur le tissu des calicots ou au travers des colères et des peurs exprimées par les visages, s'affichent les enjeux économiques, sociaux et humains d'un secteur rassemblant des centaines de milliers de familles. Mais, en outre, la culture, au sens le plus noble, y est invariablement à l'honneur, traduisant des savoir-faire, des saveurs et des traditions souvent ancestrales.

Ces vérités là ne sont pas seulement françaises. En Wallonie aussi, un grand nombre de familles vit de l'Agriculture. Chez nous aussi, l'agriculture est une toile de fond historique de l'économie. Et, chez nous aussi, des traditions ancestrales se mêlent tant aux saveurs qu'aux savoir-faire. Cette année, d'ailleurs, au travers de la symbolique d'une contrée transfrontalière, les Ardennes, le « Grand Est » français a amicalement invité la Wallonie à se révéler à la France : un pays qui, cela dit en passant, reste un marché privilégié pour notre Région. Présentés et cuisinés par Fabienne Effertz, Michel Boreux, Eric Boschman et Gerald Watelet, le jambon d'Ardenne, les fromages de chez nous, la viande de porc de qualité différenciée et, bien évidemment, le Blanc Bleu Belge ont ainsi surpris les papilles des visiteurs. Car faut-il seulement le rappeler, notre Région a du goût. Et ce goût fait honneur tant aux tables familiales qu'à celles des restaurants. Du goût à la gastronomie, il n'y a d'ailleurs qu'un pas que cette nouvelle édition de TerreFerme vous propose de franchir au détour de notre dossier spécial et de notre verbatim, lequel donne, cette fois, la parole au critique gastronomique Philippe Limbourg. Bonne lecture.

Mai 68 / Mai 18

Cinquante ans plus tard...



Qu'en est-il de notre alimentation? On va commémorer en grandes pompes le demi-siècle des manifestations de «mai», de cette pseudo-révolution qui n'en n'est pas une à bien y regarder. Ce moment où en France, les étudiants ont marché main dans la main avec les ouvriers pendant au moins quinze jours, ce moment où l'utopie est morte sans le savoir.

De cette période qu'il serait idiot de résumer aux manifestations de mai, car il s'agit d'un courant qui a secoué tout le monde occidental plus ou moins fort, nous avons retiré une certaine imagerie romantique où des jeunes à cheveux longs éructaient qu'il était interdit d'interdire et autres slogans qui font mouche. Un demi-siècle plus tard, au nom de la liberté totale et individuelle avant tout, Che Guevara est l'idole des tee-shirts, on dit «baseline» au lieu de slogan et, surtout, nous consommons. Tout le temps, de toutes les manières, nous consommons. Les hommes signent des traités de «libres échanges» qui n'ont de libre que les échanges... Depuis quelques semaines, il est question de faciliter l'arrivée massive en Europe de bœuf d'Amérique, qu'elle soit du Nord ou du Sud. Cette viande magnifique qui coûte à la planète plus ou moins 15.000 litres d'eau au kilo de viande produite terminée (même si ce chiffre est légèrement exagéré, il est proche d'un impact réel). Alors qu'en Wallonie on chiffre le même coût écologique en eau aux environs de 250 litres au kilo. Faut-il au nom de pseudos libertés individuelles faire le jeu des marchés et oublier que les fermiers de Wallonie proposent des produits d'une qualité élevée, à deux pas de chez nous, tout en respectant autant que faire se peut l'environnement? Les filières courtes, les productions locales, le respect de la nature, les productions durables, c'est dans cet axe que nous travaillons tous à tous les échelons de la région. C'est une question de choix, de liberté individuelle et de futur. Pas juste une question de bizness.

Parce que comme le chantait si bien un Verviétois bien trop tôt disparu: «Je veux pas croire que la vie c'est que du bizness...» («*Time is not money*» - Pierre Rapsat 1980. Sur l'album «*Donner tout son cœur*»).

Eric Boschman
Ambassadeur, parfois un peu exalté, de l'APAQ-W

Les produits de qualité différenciée méritent toute notre attention !

Avec la publication du Code wallon de l'Agriculture en 2014, la Wallonie s'est dotée d'un signe officiel de reconnaissance de « qualité différenciée » identifiant les produits et les aliments les plus nobles de sa production.

Ceux-ci se distinguent des productions standards car ils sont issus de modes de production spécifiques ou présentent des qualités supérieures. Ces produits de « qualité différenciée » répondent à des cahiers des charges agréés et sont contrôlés et certifiés par un organisme certificateur indépendant agréé par la Région wallonne.

Actuellement, 7 produits bénéficient de ce label : pour la viande porcine, nous retrouvons le **Porc fermier de Wallonie**, le **Porc Plein Air** commercialisé par la coopérative Porc Qualité Ardenne et le **Porc Aubel** (en cours de révision).



Au niveau des viandes de volaille, le foie gras mi-cuit de la Ferme de la Sauvenière, le foie gras entier mi-cuit de la ferme La Canardière et le Poulet de Gibecq répondent également à un cahier des charges agréé. Sans oublier les Volailles de multiplication de qualité différenciée aux stades élevage et reproduction destinées à la production d'œufs à couver à vocation poussins de type chair.



L'obtention du label repose sur des critères communs. Les producteurs doivent tout d'abord **garantir le caractère familial** de leur exploitation agricole et veiller à **rencontrer les attentes de la société actuelle**. En outre, **les OGM sont exclus du processus de production**. Ensuite, les opérateurs de la filière **garantissent une relation commerciale équitable pour tous les maillons de la chaîne**. Cette démarche s'inscrit dans la mise en place d'un prix juste.

Les producteurs de qualité différenciée **privilégient notamment, dans leur processus de production, les matières premières locales, le respect de l'environnement, le bien-être animal et la qualité gustative de leurs produits.**

UN DOUBLE CONTRÔLE

Les modes de production et les cahiers des charges sont d'une part définis par les opérateurs des filières. D'autre part, le Ministre wallon de l'Agriculture agréé le cahier des charges.

Les produits répondant aux cahiers des charges de la qualité différenciée sont **contrôlés par les organismes certificateurs indépendants**, eux-mêmes supervisés par l'Administration.

Agriculture et conso alimentaire, tout un programme du petit écran !

Depuis bon nombre d'années déjà, les émissions culinaires occupent une place de choix dans les grilles TV et radio. Mais pas seulement ! Des blogs culinaires, des plateformes internet dédiées aux produits locaux ont également vu le jour. Comment l'agriculture et l'horticulture de chez nous sont-elles mises en valeur au travers de ces supports variés ?

Nous vous proposons en ce début d'année un petit tour d'horizon des médias traditionnels proposant des contenus en lien avec nos missions de promotion, à commencer par les programmes sur les chaînes nationales. Une prochaine revue vous proposera un voyage au travers, notamment, des émissions des TV locales et radio dédiées à l'art culinaire.

La chaîne publique francophone dispose de programmes bien ancrés dans les esprits, tel le magazine de consommation quotidien *On n'est pas des pigeons* présenté par Sébastien Nollevaux, diffusé en télé depuis 2011 et en radio depuis 2012. Il permet aux consommateurs de décrypter les codes marketing, en présence d'une équipe de chroniqueurs, afin qu'ils puissent effectuer des choix sans se faire avoir... L'APAQ-W est souvent sollicitée par l'équipe de la rédaction pour présenter et défendre des labels ou des campagnes de promotion (Agriculture de Wallonie, Best Belgian Beer of Wallonia, label européen bio, Maître Boulanger-Pâtissier, ...).

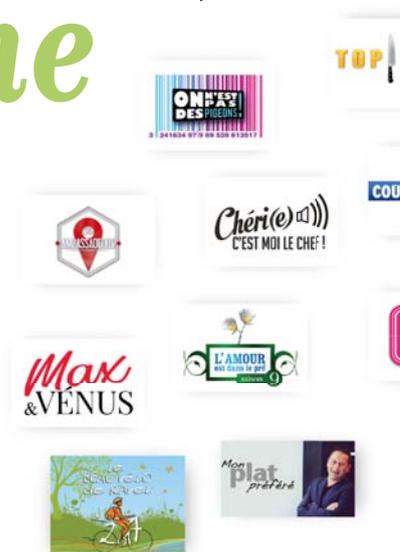
Le magazine d'investigation *Questions à la Une*, proposé depuis 2005, mène chaque semaine l'enquête au sein de la société belge sur deux thématiques d'actualité. L'agriculture et l'alimentation sont évidemment à la une de temps à autres au travers de questions suscitant le débat : *Nos agriculteurs vont-ils disparaître ? ; Bio low cost : aubaine ou dérive ? ; Les régimes sans : la nouvelle obsession ? ; L'œuf sous toutes ses coutures...* De quoi pouvoir prendre position, avec argumentation !

Sur un ton plus léger, depuis 2015, *Les Ambassadeurs* ont remplacé l'émission agricole bien connue *La Clef des champs* (diffusée depuis

1998) et son pendant touristique, *Télétourisme* (depuis 1981). Au travers du regard d'un couple ou duo d'«ambassadeurs» wallons ou bruxellois, la présentatrice Armelle emmène chaque samedi le téléspectateur à la découverte d'un quartier, un village, une commune, une ville, une région, à travers ses richesses touristiques, patrimoniales et – ce qui nous intéresse par-dessus tout – gastronomiques. En compagnie du (Top) Chef montois du restaurant *iCook*, Jean-Philippe Watteyne, nous partons à la recherche de spécialités et produits de bouche locaux fabriqués par des artisans dans les commerces avoisinants afin d'ébaucher un menu de terroir à faire déguster aux «ambassadeurs».

Côté détente, la RTBF mise aussi depuis plusieurs années sur deux émissions, printanières et estivales. Ainsi, le *Printemps Grandeur Nature*, dont le slogan est «Mieux comprendre notre environnement proche pour mieux l'aimer et le respecter davantage», fait la part belle aux activités et petits gestes contribuant au respect de la nature et de l'environnement. Dans ce cadre, elle met entre autres à l'honneur des producteurs locaux pour montrer l'intérêt d'une relation directe avec le consommateur en matière de qualité de vie, d'environnement et d'économie. Cette année, pour la première fois, l'APAQ-W sera partenaire de l'événement et proposera des ateliers d'animation par les Maîtres Boulangers Pâtisseries wallons sur les différentes étapes.

Dans la foulée, *Le Beau Vélo de Ravel*, animé par Adrien Joveneau, invite quant à lui les amateurs de cyclisme et téléspectateurs à découvrir les belles régions et curiosités de Wallonie. Également radiodiffusée, l'émission valorise depuis 2016, au travers d'interviews et de reportages,



des artisans locaux présents lors de chaque étape sur son «Village gourmand». L'occasion de découvrir des produits et savoir-faire tout près de chez soi. L'APAQ-W collabore activement à la coordination de ce village et à sa promotion de juin à septembre.

Enfin, au moment clé de la Foire agricole de Libramont qui rassemble plus de 220.000 visiteurs en quatre jours, fin juillet, une nouvelle série documentaire *En campagne* suit ceux qui vivent au grand air, nous nourrissent et travaillent d'arrache-pied toute l'année, les agriculteurs de notre région bien sûr. Le but étant de rapprocher les consommateurs de la réalité de ces producteurs. Des images pleines de sens et de valeurs.

La RTBF a également proposé ces dernières années quelques nouveaux programmes de divertissement en lien avec le secteur agricole qui nous occupe.

Ainsi, *Mon plat préféré*, dans la bonne humeur, part à la découverte des racines culinaires, sensations, odeurs, souvenirs d'enfance et d'amitiés liés à un plat préféré. Le chef Jean-Luc Daniel se plonge dans l'univers de personnalités ayant accepté de dévoiler leurs préférences. Par ailleurs, l'aventure quotidienne savoureuse *Max & VÉNUS*, sous l'animation du jeune chef étoilé Maximilien Dienst et de Fanny Jandrain, a vu le jour à la rentrée 2017, ou encore *Chérie, c'est moi le chef*, le premier jeu de cuisine en couple.

La chaîne privée francophone propose, quant à elle, d'autres programmes, tout aussi riches et gourmands.

Coûte que coûte, pour commencer, s'attache principalement aux phénomènes de société d'un point de vue économique et généraliste. Philippe Malherbe et son équipe décryptent ce qui influence les choix d'achats des citoyens ou leur mode de vie. Ainsi, de nombreuses thématiques en lien avec notre secteur d'activités ont déjà été traitées, telles *La vie en vert* (réflexions sur la production et la consommation locales) ; *Les Abeilles, reines du business* ; *L'Anti-gaspi, c'est trendy!* ; *C'est cuisiné près de chez vous* ; *Du sel dans les biscuits* ; *Des produits pas si light que ça* ; *L'huile de palme, la vérité* ; *Un projet 100% local* (magasin D'Ici à Naninne) ; *Le beurre et l'argent du beurre* ; ...

«*Tout s'explique*» selon le présentateur Thomas Van Hamme qui propose également des reportages, souvent orientés cuisine ou santé, afin d'apprendre au travers d'expériences «bluffantes» et de défis : *Le pain sous toutes ses formes* ; *Pain artisanal VS pain industriel* ; *Quelles sont les alternatives au gluten?* ; *Bières de Noël: comment*

sont-elles fabriquées? ; *Les origines du cougnou* ; *Salade 2.0* ; *Jardiner en ville, c'est possible* ; *L'aquaponie* ; *La science pour réduire le gaspillage* ; *Quel vin pour quel plat?* ; *De la fourche à la fourchette...*

À côté de ces programmes de fond, *La grande balade* emmène les téléspectateurs à la découverte du patrimoine touristique et gastronomique de notre pays : Ardennes, pays de Herve, Gaume ... Les jolies régions de Belgique révèlent tout leur cachet et invitent à la promenade ! Le chef Julien Lapraille collabore à l'émission au travers de la préparation de recettes de terroir. La viande bovine wallonne a notamment fait l'objet dernièrement d'une collaboration avec l'APAQ-W, pour illustrer le cheminement de l'élevage, des diverses races aux pièces de bœuf présentées dans la restauration. Sans compter que le chef Julien est devenu cette année, lui aussi, ambassadeur de nos produits, aux côtés d'Eric Boschman, Jean-Michel Saive et Gérard Watelet.

Un autre chef, David Martin, accueille chaque jour les téléspectateurs de RTL TVI dans sa cuisine pour leur faire goûter des plats simples, accessibles et bien souvent rapides à préparer. *Martin Bonheur*, ce sont trois minutes quotidiennes pour retrouver le plaisir de cuisiner ! Et, au fil des saisons, David Martin conseille les téléspectateurs sur les produits et les techniques de cuisson pour que cuisiner redevienne un vrai bonheur.

Dans un tout autre genre, l'émission *L'Amour est dans le pré* met en avant certains de nos agriculteurs wallons, célibataires, rêvant d'amour. Alors que le programme présenté par Sandrine Dans tourne principalement autour des rencontres amoureuses, de nombreuses images valorisent parallèlement le métier d'agriculteur, la passion pour le bétail et les cultures, ainsi que la qualité et la diversité de nos productions locales.

La chaîne nationale privée diffuse également une série d'émissions françaises valorisant toutefois des métiers artisanaux en lien avec le terroir et les produits agricoles, telles *Le Meilleur Pâtissier*, *Objectif Top Chef* et *Top Chef*.

En guise de conclusion, l'APAQ-W se réjouit de la large visibilité dont bénéficient le monde agricole, le marché agro-alimentaire, la ruralité en général sur les médias audiovisuels francophones. Malgré le constat d'un déclin de la consommation télévisée au profit de nouveaux supports, tels que le smartphone, le petit écran continue à innover et à donner une place non négligeable à nos artisans, producteurs, chefs, ... Tout en suscitant le débat, invitant les téléspectateurs à la réflexion et à la conscientisation ... le but ultime étant souvent l'invitation à un changement de comportement en termes d'alimentation, au profit de notre agriculture et en soutien à notre économie. Cette invitation étant en phase avec des tendances et valeurs actuelles : la proximité, l'équité à la portée de nos producteurs, le retour à la terre, aux circuits courts et aux produits du terroir, dans le respect de notre environnement, au bénéfice du développement durable.

Excepté
circulation
locale

G. SIMONART

Entre coopérative et coworking agricole



Trois jeunes entrepreneurs, un site d'exception, une démarche collaborative et une ambition durable, tels sont les ingrédients de la Ferme de Froidefontaine à Have-linge qui, depuis 2017, apporte un soutien pluridisciplinaire à de nouveaux projets agricoles et agroalimentaires.



«De plus en plus de jeunes lancent des projets agroalimentaires avec une approche éthique liée au respect de l'environnement et à la durabilité mais ils sont nombreux à connaître ensuite des difficultés économiques», explique Alexis, un des trois cofondateurs de la ferme avec Florian et Gaëtan.

Parmi les difficultés rencontrées, le trio relève d'abord la difficulté d'accéder à la terre. «D'un côté, on rencontre des personnes avec des projets mais sans accès à la terre, de l'autre, des propriétaires désireux de sortir du schéma du bail à ferme pour s'engager dans du long terme. Notre objectif? Réconcilier ces deux mondes.»

Pour répondre à cette question, le trio a jeté son dévolu sur la Ferme de Froidefontaine à Havelange dont les terres sont mises à la disposition de porteurs de projets. Mais attention, pas question ici de partir la fleur au fusil dans des ambitions irréalistes, les candidatures doivent répondre

à des critères stricts et, notamment, démontrer la volonté de s'inscrire dans une démarche collaborative biologique et témoigner d'une expérience de 2 années dans une exploitation agricole.

Sur cette base, la Ferme de Froidefontaine propose ensuite une «coupole» de services communs en matière d'encadrement, de marketing, de commercialisation... Et sur le terrain, la Ferme de Froidefontaine a lancé en janvier 2017 un appel à projet et, à ce jour, une dizaine d'acteurs ont rejoint le projet de coworking coopératif agricole.

Parmi ceux-ci, Benjamin a pris la gestion de 15 hectares de terres destinées à la production fourragère pour les élevages de la ferme. A côté de lui, un élevage de volailles à croissance lente a débuté en février 2018 avec l'ambition de proposer des poulets de chair. Enfin, un maraîcher entame cette année sa première saison de production et la Cidrerie du Condroz a également rejoint Froidefontaine.

Malgré la multiplicité des activités en cours, l'équipe de Froidefontaine ne veut pas s'arrêter en si bon chemin :

«Notre projet est en phase de développement. Le volet commercial sera le gros chantier 2018 et nous relançons aussi un appel à projet au printemps 2018.» Avis aux amateurs...

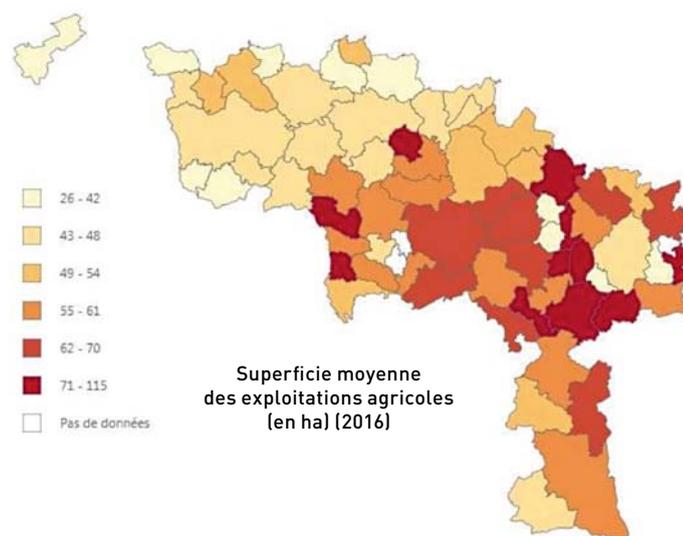
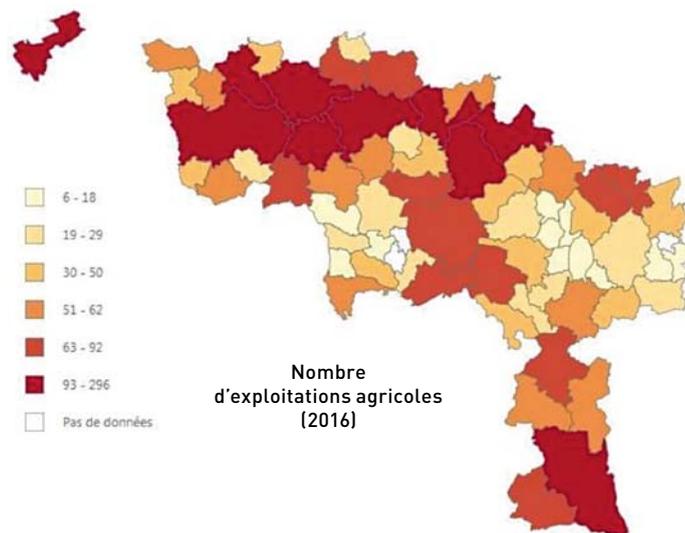


www.froidefontaine.be

Le Hainaut, une province agricole et agroalimentaire !

L'AGRICULTURE HAINUYÈRE EN QUELQUES CHIFFRES

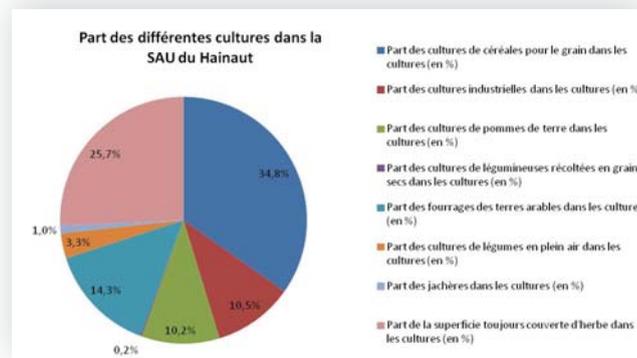
En 2016, la province du Hainaut recensait 3 957 exploitations agricoles, ce qui représente 30,8% du total des exploitations wallonnes et 10,7% des exploitations belges. Les arrondissements de Tournai et de Thuin en concentrent le plus grand nombre au sein de la province (respectivement 869 et 739 exploitations recensées).



Grâce à son sol limoneux, propice à la culture, le Hainaut a su tirer parti de la richesse naturelle de son sol pour y cultiver céréales, pommes de terre ou encore betteraves. Les cultures céréalières pour le grain représentent, en 2016, 34,8% de la SAU, soit davantage qu'en Wallonie (27,1%), en Flandre (23,3%) et en Belgique (25,4%). La culture de la pomme de terre en Hainaut (10,2% de la SAU) est importante et représente à elle seule 70% de la production wallonne.

Avec 209 149 hectares, le Hainaut est la première province du pays en termes de surface agricole utilisée (SAU). Elle représente 55% du territoire provincial et 15,5% de la SAU en Belgique. Le calcul de la superficie moyenne d'une exploitation en Hainaut est de 53 hectares, soit une superficie plus faible que la moyenne wallonne (57 ha) mais plus haute que la moyenne en Flandre (25 ha) ou en Wallonie (37 ha).

Bien que les terres agricoles occupent une grande partie du territoire, force est de constater, au cours de ces dernières années, une diminution de la superficie agricole et du nombre d'exploitations. La conséquence directe en est une augmentation de la taille des exploitations qui subsistent. En 30 ans, de 1980 à 2010, la superficie moyenne par exploitation a plus que doublé.



Sources :

Statistics Belgium <http://statbel.fgov.be/> - Statbel - Résultats de l'enquête agricole - 2016
Portail Wallonie.be, APAQ-W
OSH - HD - Province de Hainaut www.hainautstat.be



Que cherchez-vous? Sélectionnez une catégorie



BIÈRES VINS
SPIRITUEUX



BOISSONS NA
CAFÉS THÉS



FROMAGES
PRODUITS
LAITIERS



VIANDES
VOLAILLES
CHARCUTERIES



CHOCOLATS
CONFISERIES
BISCUITS



FRUITS LÉGUMES



BOULANGERIE
PÂTISSERIE



AUTRES PRODUITS

HAINAUT DÉVELOPPEMENT À DESTINATION DU MONDE AGRICOLE ET DES TPE/PME AGROALIMENTAIRES

Hainaut Développement, l'Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut, a pour objectif d'être un partenaire au service du développement territorial durable du Hainaut, afin d'améliorer l'environnement socio-économique et le cadre de vie dans lesquels évoluent les citoyens, les pouvoirs locaux, les entreprises, les agriculteurs, ... du Hainaut.

Plus particulièrement, Hainaut Développement offre de nombreux services aux agriculteurs et aux TPE/PME agroalimentaires :

- **Information et accompagnement** : séances d'informations thématiques ; conseils personnalisés ; développement de projets de productions agricoles ; lutte sanitaire contre les maladies du bétail ; aide à la sélection des élevages ; ...
- **Développement des circuits courts alimentaires** : aide au montage de projets ; organisation de rencontres B2C et B2B avec des acheteurs professionnels ; ...
- **Promotion des savoir-faire agroalimentaires du Hainaut** : via des participations à des foires ou salons ; une communication autour du concept «Hainaut, Terre de Goûts» ; et la gestion du portail www.hainaut-terredegoûts.be

+ D'INFOS

« HAINAUT, TERRE DE GOÛTS », TOUTES LES SAVEURS DU HAINAUT EN QUELQUES CLICS

www.hainaut-terredegoûts.be est une vitrine interactive qui a pour objectif de promouvoir les savoir-faire agroalimentaires hainuyers et de contribuer au développement des circuits courts, en permettant à quiconque de trouver les producteurs et produits de bouche issus de sa région.

Concrètement, ce portail agroalimentaire présente un large éventail de services aux internautes : référencement des producteurs, présentation détaillée des produits classés par catégories, recherche aisée selon différents critères, téléchargement de fiches thématiques, calendrier d'événements, recettes du terroir, etc. Par ailleurs, il permet aux producteurs d'avoir un accès sécurisé sur leurs pages pour les compléter et/ou les modifier.

HAINAUT, TERRE DE GOÛTS

C'est : **888 PRODUCTEURS** hainuyers référencés,
3.825 PRODUITS proposés,
260 ARTICLES publiés,
92 RECETTES, ...

Découvrez les mille et une facettes des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

Depuis plus de 8 ans, les Maîtres Boulangers - Pâtisseries sont votre garantie de disposer d'un florilège de pains, viennoiseries, pâtisseries et spécialités adaptés à votre palais. Ceux-ci vous garantissent l'utilisation de matières premières nobles dans le choix des farines et matières premières, en privilégiant notamment les productions locales.



Au travers de leur engagement via une charte, Ils assurent une fabrication quotidienne, mettent en œuvre des recettes traditionnelles du terroir au moyen de techniques modernes. Ils adoptent également une hygiène parfaite dans le respect des normes de l'agence pour la sécurité alimentaire.

EN CAMPAGNE SUR LE TERRAIN DURANT TOUTE L'ANNÉE !

Pour la première fois cette année, les Maîtres Boulangers - Pâtisseries seront présents durant le printemps sur le site de l'émission «Grandeur Nature» avec un atelier ambulant permettant aux visiteurs de découvrir les différentes étapes de la production de pains et spécialités et, le cas échéant, de mettre la main à la pâte. Rendez-vous à Arlon le 24 mars, à Saint-Nicolas le 31, à Profondeville le 7 avril, à Marche-en-Famenne le 14 avril et, pour terminer, le 21 avril à Plombières.



Les artisans wallons participeront par ailleurs à un nouvel événement, Festoyons wallon, les 28 et 29 avril où ils feront découvrir et apprécier aux visiteurs des pains, tartes et saveurs du Moyen-Âge à l'Abbaye de Stavelot.

Tous les samedis de l'été, un Maître Boulanger - Pâtisseries sera également présent dans le Village gourmand des étapes du Beau Vélo de RAVeL qui rassemble des producteurs locaux. Il y mettra à l'honneur des pains et viennoiseries locales pour le grand plaisir des cyclistes.



D'ici les activités printanières, rendez-vous chez votre Maître Boulanger - Pâtisseries, reconnaissable au logo ci-contre. Il vous conseillera par exemple de privilégier, notamment en fin d'hiver, sa diversité de spécialités de pains – pains d'épeautre, pain complet, pain gris – pour accompagner un potage ou une omelette au jambon d'Ardenne, ou encore du pain perdu avec une tranche de cramiq ou de craquelin.

Les Maîtres Boulangers - Pâtisseries **savent mettre l'eau à la bouche et éveiller vos sens!**

Les Maîtres Boulangers - Pâtisseries sont également présents sur le web durant toute l'année via la page **Facebook maitreboulangerpatisseries** et sur le site **www.maitreboulangerpatisseries.be** avec le concours de Gerald Watelet, l'ambassadeur du pain.



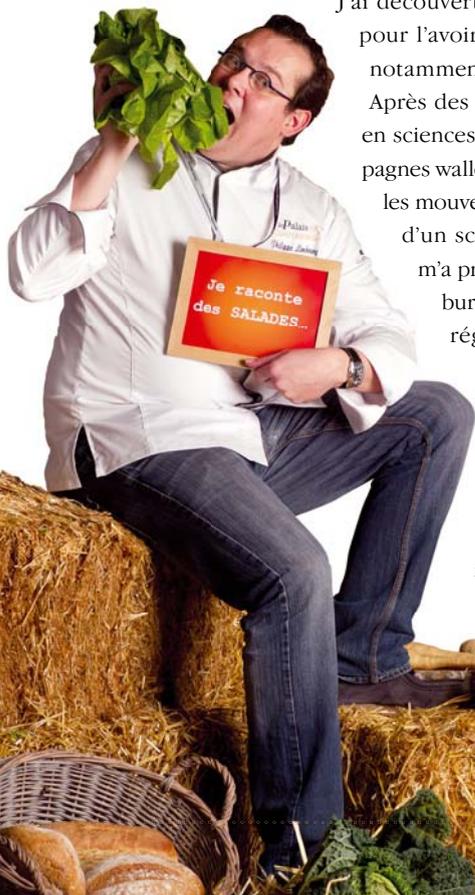
Philippe Limbourg, une plume au service de notre gastronomie!

Avec un tableau de chasse de 250 à 300 restaurants par an, Philippe Limbourg a été le coordinateur des inspecteurs du Guide GaultMillau* Benelux et son rédacteur majoritaire, ainsi que l'interlocuteur des chefs et des journalistes durant 15 années gourmandes.

Aujourd'hui, en route vers de nouveaux projets de rédaction, coaching de chefs, collectivités et événementiel, il nous répond avec beaucoup de sympathie, à l'heure du salon Horecatel!

Quel est votre parcours dans la gastronomie?

J'ai découvert la gastronomie wallonne pour l'avoir d'abord dégustée. J'avais notamment un grand-père chasseur. Après des candis en droit et licences en sciences po, j'ai découvert les campagnes wallonnes et la vie à la ferme par les mouvements de jeunesse. Le père d'un scout, passionné de cuisine, m'a proposé de travailler dans un bureau de traduction. On allait régulièrement manger dans un resto dont le chef était un amateur de produits. Il se rendait au marché matinal, chez de petits producteurs et, quand il ne parvenait pas à dormir, il allait à Rungis!



J'ai ensuite dirigé un magazine d'entreprises avant de me lancer comme indépendant avec la société Stilis Communication, toujours en activité. J'ai notamment interviewé Vincent Gardinal au «*Prieuré*» et Frédéric Caerdinael au «*Sanglier des Ardennes*». À l'époque, je faisais aussi de l'impro. Une joueuse m'a demandé de traduire des textes de restos et de reprendre un client. C'était le 1^{er} Guide GaultMillau Benelux. Ça a commencé comme ça! J'ai fait savoir que je préférerais manger et rédiger plutôt que traduire. Je suis entré dans le comité de rédaction comme inspecteur-rédacteur et, de fil en aiguille, je suis devenu Directeur de la rédaction.

Comment s'est déroulée votre première rencontre avec le milieu agricole?

J'ai rencontré Joël De Schrevel de la Ferme de la Tour à Glimes via l'Unest, une association de chefs d'entreprises. C'est avec lui que j'ai découvert la vie de producteur pour la gastronomie, les contraintes, le plaisir. Puis il m'a présenté d'autres producteurs. Des chefs ont aussi une signature produit. Je pense à Sanghoon Degeimbre avec ses pigeons de Waret.

Où faites-vous personnellement vos achats?

J'habite à Liernu près d'Eghezée. J'ai trois producteurs de légumes et deux boucheries habituelles. Je vais aussi au marché tous les dimanches où «*Maitre Corbeau*» propose des fromages de qualité. Je me fournis au magasin «*D'Ici*» à Naninne qui rassemble des produits dont 50% proviennent de producteurs situés à moins de 50 kms. J'essaie d'être cohérent!

À quoi ressemblait une journée en tant que Directeur de la rédaction du GaultMillau?

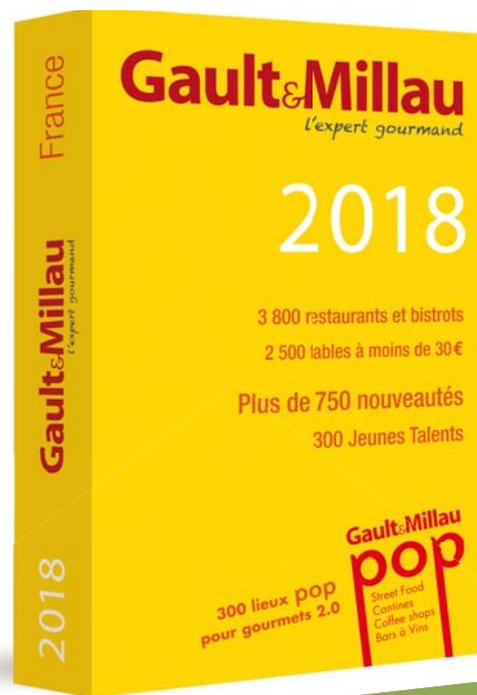
Elle commençait souvent par un comité de direction à Grimbergen ou Hasselt et pouvait se poursuivre avec l'interview par un journaliste, une rencontre avec un chef, un rendez-vous avec un client. À midi, j'allais dîner dans un restaurant ou resto d'entreprise. Le GaultMillau assure aussi la consultance pour des sociétés de catering. Je rentrais ensuite au bureau pour rédiger mes rapports du midi ou du restaurant de la veille au soir ... Et j'enchainais parfois le soir avec un second resto.

Quels sont les atouts de la Wallonie en matière gastronomique?

Du côté des restaurateurs, on a une gastronomie wallonne riche et variée qui n'a rien à envier à la Flandre. Là où la liste des produits est assez brève en Flandre pour certains produits, la Wallonie offre une large gamme et une belle diversité.

Si nous schématisons et faisons des gros clichés, différentes gastronomies sont liées à des comportements typiquement locaux.

- Par exemple, en Brabant wallon, il y a très peu de restaurants gastronomiques mais beaucoup de brasseries, cafés et bistros. En grossissant le trait, le BW est une province dortoir. Ses habitants, pour la plupart, tapent déjà la cloche le midi avec des gros clients à Bruxelles ou au Luxembourg. Au retour du travail, ils ont plutôt envie d'aller manger un bout avant d'aller au sport ou d'aller faire la fête.
- À Liège, idem. Aucun grand resto gastro dans le centre de Liège, exceptés 3-4 en périphérie.
- À l'inverse de Namur où, dans un rayon de 5 kms dans et autour de la ville, on rencontre de très bonnes adresses! Le Liégeois et le Namurois aiment tous les deux sortir. Le Liégeois pour faire la fête. Le Namurois pour aller manger.
- Charleroi et Mons se situent un peu entre les deux tendances : une belle gastronomie à Charleroi mais on est davantage à la recherche du plaisir et de la convivialité. Il y a enfin 3 typologies en Luxembourg – Marche, Libramont et Arlon – où la majorité des restaurants sont le tout-venant, une pizzeria, des ambiances sympas comme «*Le Baragoû*», «*L'InéviTable*» ou «*La Gloriette*» à Marche, «*Le Fou est belge*» à Somme-Leuze. Et puis, en reprenant la route, on trouve «*Le Château de Strainchamps*» à Fauvillers sur la Nationale 4. Sur l'E411, ce sont «*La Table de Maxime*» à Paliseul, la «*Maison Lemonnier*» à Lavaux-Sainte-Anne et «*La Grappe d'Or*» à Torgny.



QU'EST-CE QUE LE GUIDE GAULT&MILLAU ?

Créé par Messieurs Gault et Millau en France dans les années 70, le Guide Benelux a été créé en 2003. Il analyse et cote les restaurants sur base d'inspections anonymes, adaptées à l'expérience client plutôt qu'à l'expérience technique, un peu comme Michelin, à la différence duquel :

- tous les restaurants sont cotés (de 12,5 à 19,5/20). Les cotes sont basées sur l'assiette principalement (analyse du menu, en fonction des produits, des saisons, qualité visuelle et gustative des produits...) et 30 % sont réservés au cadre, au service ... ;
- chaque texte est réécrit annuellement. C'est le seul à le proposer en Belgique.

En quelques chiffres :

- 1.250 références par an ;
- 40.000 exemplaires vendus en moyenne annuellement.

<https://be.gaultmillau.com>

Je constate par ailleurs que 95% des grands restaurants en Wallonie proposent du logement sur place. Sinon c'est compliqué. D'où le fait qu'on ait tant de Flamands sur place le week-end. Un second atout majeur!

Mais, au-delà de ses forces, la Wallonie a une grande faiblesse : son énorme territoire à distribuer...

Comment transformer cette faiblesse en force?

En lançant par exemple une plateforme de distribution des produits wallons : les producteurs devraient arriver à mutualiser les trajets, d'abord au niveau environnemental. En plus, cela doublerait ou tripleerait le rayon de livraison possible pour les producteurs ET pour les chefs. Je me suis ainsi rendu compte au fil de discussions que le chef de «*La Grappe d'Or*» à Torgny, Clément Petitjean, était tellement fou du foie gras de la Ferme de la Tour à Glimes qu'il s'y rendait parfois lui-même pour acheter des produits. Or, le fromager Pascal Fauville («*À Table!*») passait devant la ferme deux fois par semaine en remontant des fromages de la Bergerie d'Acremont à Bertrix... Une mutualisation des trajets donnerait accès à trois fois plus de produits. Un exemple parmi tant d'autres.



QU'EST-CE QUE LA GÉNÉRATION W ?

Un noyau culinaire wallon, un collectif rassemblant des chefs et artisans de Wallonie. Alors que les uns produisent, transforment, inspirent, les autres recherchent, affinent, gratifient. Ensemble, tous participent au développement créatif et économique de toute une région au travers d'une charte dont l'objet est la mise en valeur de notre patrimoine culinaire et de ceux qui y contribuent, le respect des saisons et des techniques authentiques ou modernes.

www.generationw.be

Comment les restaurants valorisent-ils l'origine des produits?

La majorité des menus chez les chefs de la Génération W* proposent par exemple la liste des producteurs. C'est la philosophie du collectif et cela devrait être le cas partout! Je tire mon chapeau à cette association qui vise à fédérer les chefs entre eux et avec les producteurs, pour développer des actions communes.

Le W Food Festival contribue aussi à cette valorisation des producteurs et de leurs produits. La première édition a été un succès. J'ai pu assister à des exposés brillants de chefs venus d'un peu partout en Europe. Leurs contenus ont inspiré de nombreuses personnes. Je les soutiens de tout mon cœur et je continuerai à avoir des contacts réguliers parce que je ne quitterai jamais vraiment ce monde-là. Parce que c'est l'avenir. Ils doivent travailler à offrir cette vitrine, à Bruxelles ou en Flandre, pas uniquement en Wallonie.



Je me réjouis par ailleurs de voir qu'il y a une augmentation du nombre de producteurs qui ouvrent leurs portes, qui développent un point de distribution...

Comment envisagez-vous l'avenir de l'HoReCa?

Les restaurants doivent sortir de cette façade austère qui, malheureusement, est encore inculquée dans certaines écoles. Tout le monde s'accorde à dire que la salle aura bientôt plus d'importance que la cuisine parce que les gens viennent au restaurant pour passer un agréable moment d'abord, manger accessoirement. Il faut réfléchir en ce sens-là.

La prise de conscience de l'importance du local va s'accroître. Les crises sensibilisent les consciences. En marge de cela, je vois de plus en plus de jeunes producteurs se (re)lancer dans la production de fruits, de légumes, en local. Le défi, c'est de ré-attirer les gens chez le producteur, de retrouver des automatismes.

Je rêve, grâce à la technologie aujourd'hui, de réunir quelques acteurs : technologiques, logistiques et quelques producteurs. Des projets en ce sens sont en cours... C'est l'enjeu actuel : mettre en place des systèmes de logistique, de distribution et de commercialisation des produits locaux à grande échelle. Et je pense que cela peut être aussi une des missions de l'APAQ-W de se poser la question « Comment peut-on aider, au travers de campagnes, en mettant à disposition de ce genre d'initiatives une certaine forme de budget ou de soutien de communication? »

L'Entrepreneur de Jardins de Wallonie, un titre reconnu!

LE TALENT, L'ART ET LA MAITRISE DE NOS PROFESSIONNELS RÉCOMPENSÉS

Le concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie est organisé chaque année par l'APAQ-W. Il a pour but de mettre la profession de jardinier en évidence. Il stimule aussi les rencontres au sein du métier, un échange de vues, un partage de connaissances. Trois catégories de jardins sont mises à l'honneur: grands (plus de 1000 m²), moyens (de 350 à 1000 m²) et petits jardins (- de 350 m²). Tous les entrepreneurs de jardins établis en Wallonie peuvent y participer en présentant l'une de leurs réalisations.

À l'issue de la délibération, le palmarès suivant a été retenu ...

CATÉGORIE DE MOINS DE 350 M²

OR | Jardî-Création sprl

Jean MODAVE - 5170 Lustin

avec un espace design, zen et facile à entretenir, attendant à une maison d'bôtes à Falaën.

ARGENT | Die Gärtenerei HERMANN

David HERMANN - 4750 Weywertz

BRONZE | Stocq sprl

Arnaud STOCQ - 5100 Jambes



CATÉGORIE DE 350 À 1.000 M²

OR | Dominique DENIS

4280 Abolens

Jardin contemporain au look naturel d'une ferme restaurée, où priment les formes circulaires et l'acier Corten.

ARGENT | Abords et bois

Miguel VIERA - 4670 Blegny

BRONZE | Esprit de nature

Arnaud PIRON - 4190 Ferrieres



C'est Jean Modave et son équipe de Jardî-crétations sprl qui ont remporté le grand prix du jury toutes catégories confondues. Ce grand prix a été remis par la firme Frank Thomas installée à Merchtem. Il s'agissait d'un tracteur-tondeuse.



EN ROUTE POUR L'ÉDITION 2018...

La 14^{ème} édition du concours de l'Entrepreneur de jardins de Wallonie est lancée. Pour 2018, l'APAQ-W et les représentants des organisations professionnelles souhaitent **mettre en évidence le travail remarquable des entrepreneurs de jardins qui n'ont encore JAMAIS participé à la compétition. Un appel particulier est lancé à tous ces travailleurs du secteur vert.**

Tous les renseignements relatifs au concours peuvent être obtenus en surfant sur le site www.apaqw.be, sur le site www.entrepreneursdejardins.be ou en téléphonant à l'APAQ-W: 081 33 17 24.

CATÉGORIE DE PLUS DE 1.000 M²

OR | Jean NICKELL sprl

4960 Malmedy

Jardin de charme attendant une maison de vacances de grand standing (ancienne ferme rénovée) dans les Cantons de l'Est.



ARGENT | Entreprise de jardins Serge HOMEZ sprl

4260 Braives

BRONZE | Brison & Fils sprl

Catherine et Sébastien BRISON - 4672 Saint-Rémy

Montignies- sur-Roc

La perle des Hauts-Pays !

Au gré des saisons et en collaboration avec l'asbl Les plus beaux villages de Wallonie, nous vous présentons, dans chaque numéro, l'une des plus belles localités de Wallonie sous ses différentes facettes : touristique, patrimoniale, gastronomique et parfois même insolite !

Situé au sud-ouest de la Ville de Mons, et donc non loin de la frontière française, Montignies-sur-Roc fait partie du Parc Naturel des Hauts-Pays et doit son nom à sa situation sur un rocher, dominé par l'église Notre-Dame. Il s'étend sur les deux rives de la Petite Honnelle et est traversé par l'ancienne chaussée romaine reliant Bavay à la Flandre. En 2017, il a rejoint Les plus beaux villages de Wallonie en partie grâce à son côté rustique et authentique.

Le cœur du village s'articule autour de la très belle place Fulgence Masson (du nom du Ministre de la Justice qui finança la plantation de nombreux arbres de l'entité) avec ses tilleuls et les anciennes habitations de « style tournaisien » qui la bordent.

Montignies-sur-Roc est un village très riche où il fait bon s'attarder et emprunter ses nombreux sentiers et vieux escaliers reliant le bas et le haut du village. Au détour de ceux-ci, vous découvrirez l'ancien moulin, la zone humide de la vallée de la Petite Honnelle (véritable éden du botaniste), l'église Notre Dame et sa grotte artificielle, mais aussi tout le patrimoine religieux (le Calvaire, la Chapelle du Rosaire (1856), le vieux cimetière et sa chapelle Notre Dame de Cambrai (1589)).

Celle-ci fut sans doute implorée pour éviter de commettre des bêtises... dans une commune qui compta une cinquantaine d'estaminets au milieu du siècle dernier !

Autre monument qui mérite l'attention du promeneur : le château de la Motte Baraffe, demeure de type tournaisien, reconstruit à la fin du XVII^{ème} siècle à l'emplacement de l'ancien château féodal datant du XVI^{ème} siècle.



INFOS

Royal Syndicat d'Initiative de Haut Pays

Place Fulgence Masson 7 - 7387 Montignies-sur-Roc
T. 065 63 17 37 - www.hautpays.be

Maison du Parc Naturel des Hauts-Pays

Rue des Jonquilles 24 - 7387 Honnelles
T. 065 49 09 38 - www.pnhp.be

Les plus beaux villages de Wallonie a.s.b.l

Rue Haute 7 - 5332 Crupet
T. 083 65 72 40 - info@beauxvillages.be





LA BRASSERIE DE L'ABBAYE DES ROCS

Montignies-sur-Roc est également un village où règne une activité artisanale importante et, notamment, une confiserie, des produits fermiers et la fameuse première micro-brasserie de Belgique : la brasserie de l'Abbaye des Rocs. Nous avons rencontré Margot Robillard, la Responsable marketing de cette brasserie, qui a accepté de répondre à quelques questions :

Pouvez-vous me faire un bref historique de la brasserie ?

Elle a été créée en 1979 par le père de l'actuelle propriétaire, Monsieur Eloir qui fut un pionnier car il s'agissait de la première micro-brasserie de Belgique soit une brasserie produisant moins de 10.000 hectolitres de bières par an. M. Eloir dut obtenir à l'époque une dérogation du service des Accises pour cette création. M. Eloir avait d'abord suivi une formation à l'Abbaye de Chimay et avait fabriqué son propre matériel de brassage avec une ancienne cuve de machine à laver. Depuis 1991, sa fille Nathalie a repris le flambeau après avoir obtenu un Master brassicole à Louvain-la Neuve. La brasserie reste ainsi une entreprise familiale.

Comment a évolué la production ?

Au départ, la brasserie ne brassait que 50 litres de bière. Et puis, la production a augmenté peu à peu. Aujourd'hui, la brasserie produit entre 2000 et 3000 hectolitres par an. La brasserie reste donc bel et bien une micro-brasserie et souhaite le rester afin de garantir la qualité 100% naturelle de ses produits. En 2017, nous avons investi dans l'achat de 3 nouvelles cuves afin de doubler voire tripler la quantité produite.

Quelles sont la philosophie de la brasserie et les valeurs que vous défendez ?

La philosophie principale de notre brasserie est de n'utiliser que des ingrédients naturels et surtout pas d'arômes artificiels. C'est davantage de contraintes mais on obtient un produit 100% naturel. Toutes les bières sont produites sans sucre ajouté, sans exhausteur de goût et sans arômes artificiels. Par exemple, pour aromatiser une bière à la vanille, ce sont de vraies gousses de vanille qui sont uti-

lisées pour élaborer le brassin.

Le malt et le houblon utilisés sont également 100% wallons. Le malt provient de la Malterie de Beloeil et le houblon de La ferme Lagache (Forrest Farm) située à Comines-Warneton.

Quelle est votre gamme de bières ?

6 types de bière sont brassés régulièrement : la Montagnarde (ambrée) 9° - l'Abbaye des Rocs (brune) 9° - l'Abbaye des Rocs (blonde) 6° - La blanche des Honnelles 6° - La Triple Impériale (brune) 10° - La Grand cru (brune) 9,5°. Des brassins spéciaux sont aussi réalisés : Bière de Noël – Nuit étoilée en hommage à Vincent Van Gogh et des bières à façon notamment pour l'Auberge du Passe-Tout-Outre à Autreppe, membre du réseau des Tables du terroir.

Votre bière est-elle exportée et vers quelles destinations ?

Plus ou moins 90% de la production est exportée vers les USA, la Corée du Sud, le Japon, la France, l'Italie et les Pays nordiques ! L'exportation est vraiment le principal débouché.

Où peut-on trouver vos bières à la vente ?

On peut trouver les bières directement à la brasserie et chez divers dépositaires dont les coordonnées sont disponibles sur le site internet de la brasserie (abbayedesrocs.com) sous l'onglet revendeurs. Nous avons des dépositaires tant en Belgique qu'en France. Certains font aussi de la vente en ligne comme par exemple lesbieresbelges.be.

Avez-vous un nouveau projet à nous présenter ?

La propriétaire Nathalie Eloir a lancé en ce début d'année 2018 une campagne de crowdfunding «Rocs Beer Factory» ou «pico-brasserie collaborative» qui consiste à transmettre le savoir développé en tant que Maître-brasseur au grand public, aux amateurs de bière ou néophytes. Ces ateliers sont réalisés dans un cadre convivial pour un groupe de 10 à 15 personnes avec divers thèmes abordés : Apprendre à brasser sa propre bière – Choisir les bons ingrédients - Création de son étiquette. L'argent récolté via le crowdfunding servira à réhabiliter les installations de 1979 et rénover les lieux (étables du 12^{ème} siècle).

Participerez-vous à la 4^{ème} édition du concours des bières wallonnes qui se déroulera le 10 mars 2018 ?

Oui, il est toujours intéressant d'avoir un avis objectif quant à la qualité d'une bière. Nous avons déjà obtenu un prix en 2012 et comptons toujours y participer cette année.



Organisez-vous des visites de votre brasserie?

Des apéros bucoliques sont proposés tous les dimanches de 11h00 à 13h00. Il s'agit de cocktails saisonniers à base de bière proposés à la dégustation sur le site de l'ancien moulin du 12^{ème} siècle. Nous collaborons avec le magasin de récupération «Sur la piste de l'éléphant jaune» qui rénove et customise des meubles qui sont utilisés sur le site et proposés à la vente. Des visites de la brasserie peuvent se faire aussi le dimanche avant l'apéritif bucolique au tarif de 5 € par personne. Des réservations sont aussi possibles pour des groupes de lundi au vendredi.

Montignies-sur-Roc vient de rejoindre les plus beaux villages de Wallonie. Quels sont vos conseils au touriste d'un jour pour découvrir votre région?

Les atouts historiques sont évidents et la place est très belle mais le plus important est de visiter les nombreux producteurs, points de vente du terroir et maisons de bouche du territoire, preuve du dynamisme local.

INFOS

Brasserie de L'Abbaye des Roccs

Chaussée Brunehault 37 - 7387 Montignies-sur-Rocs
(Siège de production)
T. 065 75 59 99 - www.abbayedesrocs.com

Et pour information pour les futurs brasseurs :

Forrest Farm

Ferme Lagache (houblonnière)
Rue de Messines 191 - 7784 Warneton
T. 056 58 88 01 - forrest.farm@skynet.be

Malterie du Château

Rue de Mons 94 - 7970 Beloeil
T. 087 66 20 95 - www.castlemalting.com

MONTIGNIES-SUR-ROC : PRODUITS LOCAUX, VÉLOS ET BON RESTO ...

Située aux confins de la province de Hainaut, la commune frontalière d'Honnelles peut se targuer d'accueillir en son sein le village de Montignies-sur-Roc qui a intégré en 2017 l'association des Plus Beaux Villages de Wallonie.



Si vous partez à la découverte de cette belle région, il est conseillé de faire étape au cœur même de Montignies-sur-Roc, à la boutique «Artisans & Terroirs – Vél'Honnelles» exploitée par le couple Colas-Swaelens. Cette adresse met l'accent sur l'aspect artisanal et collabore principalement avec de petits fournisseurs soucieux de la qualité de leurs produits et respectueux du terroir et de l'environnement (mais pas nécessairement bio).

Vous y trouverez notamment des bocaux de foie gras, de rillettes, de pâtés, de cassoulet et bien d'autres encore ... De nombreuses bières artisanales sont aussi proposées à la vente, ainsi que différents sirops, gelées et vins

de fruits. Que les amateurs de douceurs sucrées soient rassurés, les chocolats, pâtes de fruits et pâtes à tartiner font également parties des «classiques» de la maison. Dans les semaines qui viennent, la gamme devrait encore s'étendre avec, par exemple, des bocaux à base de poissons, des huiles et vinaigres, des plats préparés belges, ... et compléter ainsi l'offre du magasin.

Bien que l'établissement propose aussi des jeux anciens et divers objets de décoration en bois fabriqués par Monsieur Swaelens, la principale originalité de la maison réside dans l'offre de location de vélos (électriques ou pas – avec tout le matériel requis) et la possibilité de réserver des paniers pique-niques. En résumé, «Artisans & Terroirs – Vél'Honnelles» s'impose comme une adresse incontournable pour partir à la découverte de ces magnifiques contrées.

Cependant, que celles et ceux qui ne sont pas amateurs de sport ou de pique-niques se rassurent, il existe d'autres solutions pour explorer ce terroir. Que diriez-vous d'une halte à l'Auberge du Passe Tout Outre? Cet établissement situé à Autreppe et labellisé à l'époque «Table du Terroir» par l'Office des Produits Wallons vous propose une cuisine



locale et savoureuse. David Robillard, le patron, vous y accueille les vendredis et samedis soirs ainsi que le dimanche midi. L'établissement est scindé en deux parties : le côté brasserie, où la carte vous propose plus de 100 bières belges et des plats de petite restauration à base de produits artisanaux et du terroir ; et le côté restaurant, où les productions locales, qu'elles soient wallonnes ou d'outre-Quévrain, sont mises à l'honneur. En effet, la frontière française se trouve à quelques encablures et Valenciennes est à peine distante de 20 km. Il est donc assez logique de retrouver au menu d'alléchantes recettes élaborées à base de produits issus de part et d'autre de la frontière. Parmi les spécialités incontournables de la maison, vous vous délecterez certainement du «Duo de croquettes maison au fromage de Chimay», du «Jambon à l'os fermier (Porcs Qualité Ardennes) coupé en tranches épaisses grillées», des «Tartiflettes ou flamiches au Maroilles fermier Appellation d'Origine Protégée», de la «Salade au fromage de chèvre de Bastogne et pommes caramélisées au miel wallon (Ruchers du Haut Pays ou Meliflor)» ou encore des différentes préparations à base du foie gras de la ferme du Saulzoir. Si vous hésitez toujours à réserver votre table, le vaste parking privé, la terrasse champêtre, le terrain de pétanque, la pelouse avec verger et son aire de jeux clôturée vous convaincront définitivement.

En conclusion, les mains sur le volant ou sur le guidon, venez découvrir cette splendide région !

INFOS

Artisans & Terroirs - Vél'Honnelles

Rue de l'église 23 - 7387 Montignies-sur-Rocs
Gsm 0471 02 82 04 - artisansetterroir7387@gmail.com

L'Auberge du Passe Tout Outre

Rue Chevauchoir 1 - 7387 Autreppe (Honnelles)
T. 065 75 90 59



Potée au chou frisé et côte de porc Columbus

Ingrédients | 4 personnes

1 chou frisé
1 kg de pommes de terre type Bintje
2 tranches de lard Columbus
4 côtes de porc Columbus
1 oignon
1 feuille de laurier
20cl de crème fraîche
Sel, poivre
Beurre



- * Nettoyez et lavez le chou, et épluchez les pommes de terre.
- * Dans une casserole, rissolez les tranches de lard salé et un oignon.
- * Versez le chou frisé et les pommes de terre, puis mouillez à mi-hauteur. Ajoutez la feuille de laurier, assaisonnez et laissez cuire 40 minutes à feu doux.
- * Surveillez bien la cuisson et enlevez le surplus d'eau.
- * Ensuite, écrasez grossièrement, ajoutez un peu de crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement. Avec une côte de porc Columbus, c'est un délice. Pour une viande plus tendre et bien dorée, saupoudrez les côtes de farine.
- * Servez avec une bière blonde de chez nous.

A Liège, il est de coutume de manger, le jour du Mardi gras, du chou frisé «Po n'nin èsse magni dès moubètes» (Pour ne pas être mangé des mouches).

Le porc Columbus est une viande saine contenant énormément d'Oméga 3, et 100% naturelle. Il est issu de fermes de notre région et garanti sans antibiotiques.



LES RECETTES
DU P'TIT CLAUDE

HORECATEL

WEX | MARCHE-EN-FAMENNE
04 > 07.03.18

Présence d'une vingtaine de producteurs conventionnels et de 6 producteurs bio wallons sur le stand 6ab5 de l'APAQ-W dans le Palais Gastronomie. Démo culinaire d'Eric Boschman, «Le Bœuf dans tous ses états», le 04.03 à 16h45 sur la Master Stage.

www.horecatel.be

TAVOLA

KORTRIJK XPO | COURTRAI
11 > 13.03.18

Présence de 20 sociétés agroalimentaires sur le stand de l'APAQ-W (4113).

www.tavola.be

C'EST BON C'EST WALLON

HALLES DES FOIRES | LIÈGE
14 > 15.04.18

Marché des produits du terroir wallon.

www.cbon-cwallon.be

FESTOYONS WALLON

ABBAYE DE STAVELOT
28 > 29.04.18

Marché des produits du terroir, artisanat et animations médiévales.

www.apaqw.be

QUINZAINE DU BOEUF & PORTES OUVERTES DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
05 > 20.05.18

Campagne de promotion chez les bouchers et restaurateurs wallons, ainsi que dans la grande distribution.

www.apaqw.be

FOIRE AGRICOLE D'EGHEZÉE

EGHEZÉE
19 > 21.05.18

Terroir et gourmandise.

www.foire-eghezee.be

C'EST BON C'EST WALLON

WEX | MARCHE-EN-FAMENNE
19 > 20.05.18

Marché des produits du terroir wallon.

www.cbon-cwallon.be

AWE AWARDS

CINEY EXPO
24.05.18

Élection de l'éleveur wallon de l'Année.

www.aweawards.be

SEMAINE BIO

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
02 > 10.06.18

14^{ème} édition dont l'inauguration aura lieu à Namur les 02 & 03 juin.

www.semainebio.be

JOURNÉES FERMES OUVERTES

A TRAVERS TOUTE LA WALLONIE
23 > 24.06.18

70 fermes vous ouvrent leurs portes avec un multitude d'animations de Découverte, de Détente et de Dégustation.

www.jfo.be

LE BŒUF, UNE HISTOIRE VACHEMENT PASSIONNANTE



Une multitude de goûts présentés par nos éleveurs, des recettes savoureuses et variées à découvrir, en passant par les races bovines élevées chez nous et les atouts nutritionnels, voici le contenu de cette nouvelle brochure qui vise à répondre à vos questions concernant la filière de la viande bovine !

À LA DÉCOUVERTE DES FERMES PÉDAGOGIQUES

Une journée à la ferme, un classique, et pourtant toujours un succès ! Enseignants, ce guide est pour vous. Il vous propose 56 fermes pédagogiques réparties partout en Wallonie, dont 10 vous offrent une possibilité d'hébergement pour vos classes vertes. Vous pouvez télécharger le catalogue sur le lien suivant <http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/divers/ferped17-18.pdf> ou le commander via le formulaire en ligne <http://www.apaqw.be/Pedagogique/Fermes-pedagogiques/Catalogue.aspx>

Pour recevoir l'une ou l'autre brochure, dans la limite des stocks disponibles, veuillez s'il vous plait envoyer un mail à l'adresse info@apaqw.be.

